

Pfirsich-Feigen-Marmelade



Zutaten für 8 Gläser:

1 kg	Pfirsiche
400 g	frische Feigen
2	Zitronen, entsaftet
1 kg	Gelier-Zucker (1:1)
etwas	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Pfirsiche in kochendes Wasser geben und kurz blanchieren. Pfirsiche herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Feigen waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zitronensaft und Gelier-Zucker zufügen und vermischen. Optional 3-4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Früchte in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Dann 6-8 Minuten sprudelnd kochen.

Zitronenmelisse waschen, abtropfen lassen, fein hacken und unter die Marmelade rühren. Die heiße Fruchtmasse in Gläser füllen und verschließen.